

DOEPAK

DuPAK DoePAK POPPENSPE(ELMUSEUMKRUISELKRANTKRABEL) DoePAK DuPAK

Nr. 58



Hangop voor vier fijnproevers: toetje uit een theedoek

Zelf eens proberen? Weer zo'n leuke activiteit van het Poppenspe(El)museum. Op de afbeelding van het Théâtre Guignol (spreek uit: gienjol, met de g van 'goal') genieten Polichinelle (spreek uit: poliesjiengel) en Harlekijn van een laatste drupje wijn. Pierrot (spreek uit: pjerro) smult van het dessert. Het personage Polichinelle is in de zeventiende eeuw ontstaan. Zijn hoofd is getooid met een driekantige steek en hij heeft een naar voren stekende kin en haakneus, een hoge bult en een enorme buik. Hij was niet alleen een komische figuur op het toneel – vaak in gezelschap van Arlequin (Harlekijn) en Pierrot – maar ook de hoofdfiguur van het Franse volkspoppentheater. In de negentiende eeuw werd de veel eenvoudigere Guignol populairder.

Diens zoon Guillaume (spreek uit: giejoom, met de g van 'goal') is de straatjongen uit de Parijse poppenkast. Zijn rode wangen wijzen op gulzigheid. In een speelscène krijgt hij een pot confiture in bewaring, steekt zijn neus erin, proeft, verdwijnt met zijn hoofd in de pot en ontdekt na enige tijd dat alles op is. Projectidee en tekst: Otto van der Mieden ©.

Recept

Heb je een beetje geduld, en ook zin in jam en in een lekker toetje? Aan de slag! Dit heb je nodig: theedoek, grote pan, vergiet, steelpannetje, beslagkom, lepel en garde. Naar keuze: liter yoghurt of karnemelk. Bruine basterdsuiker, eventueel jam, honing, gedroogde pruimen zonder pit of appels, aardbeien, abrikozen, bessen en kersen, twee zakjes vanillesuiker, twee theelepels kaneel, glas sinaasappelsap, ¼ liter rode wijn en vier beschuiten. Neem een in water uitgespoelde en uitgewrongen theedoek. Leg deze in de vergiet die in een grote pan geplaatst is om het restantvocht op te vangen. Giet yoghurt of karnemelk op de doek. Laat het gedurende een nacht (5-8 uur) uitlekken. Schep het witte achterblijfsel in een kom en klop het met de garde tot er een dikke, romige massa ontstaat. Roer er kaneel, suiker of honing door, of doe er een flinke klodder jam op. Strooi vervolgens beschuitkrumels over het dessert. Variatie voor lekkerbekken: giet in de steelpan wijn en sinaasappelsap, voeg vanillesuiker, beetje kaneel en fruit naar keuze toe en breng dit aan de kook onder af en toe roeren. Laat het op een laag vuur ongeveer 10-20 minuten pruttelen. Schep de hangop in schaaltes en verdeel daar de afgekoelde vruchtensaus over. Drink er een glaasje sap bij. Plak de speel- en eetscène op een stuk karton en knip uit. Zo kun je de prent voor een menukaart gebruiken. Veel kook- en knutselplezier en applaus!

Doepak is hét Poppenspe(El)museumcadeau. Doepak is gratis voor iedereen die de vragen van een Poppenspe(El)speurtocht goed beantwoord heeft. Verzamel alle afleveringen van de Doepakkruielkrant en -krabbel! Een dupak (spreek uit: doepak) is een stang- en trupcop. Het nummer met de dupak wordt in het Tsjechische en Slowaakse volkspoppentheater met marionetten en stangpoppen altijd als toegift opgevoerd. De pop maakt sprongen waarbij zijn lijf beurteilings lang en kort wordt. Het is een truc die overeenkomt met het uittrekken en weer inkrimpen van de Dood van Pierlala in de poppenkast. Pierlala is een stokpop en wordt van onderaf gemanipuleerd; de dupak wordt als stangpop van bovenaf bewogen. Terwijl het rijzen van Pierlala's hals heel langzaam en onder doodse stille geschiedt, gaat het strekken en krimpen van de dupak razendsnel en met veel tumult. Dupak betekent 'stampend'. De houten voeten zijn met lood verzwaard. Het lijf van de pop is een zak van stof. De stang waaraan de dupak hangt, gaat door het hoofd en het lijf en zit vast aan de houten heup. Het gat in het hoofd is wijder dan de dikte van de stang, waardoor de kop soepel op en neer gaat. Aan weerszijden van de kop van de dupak is een touw vastgemaakt. De touwen gaan omhoog en zijn bevestigd aan een speelhout. Door dit op en neer te bewegen, rekt en krimpt het lijf. De pop gaat als het ware door de knieën en veert weer op. Behalve springen kan de dupak ook om zijn as draaien; daarbij zwierven de armen wijd uit.